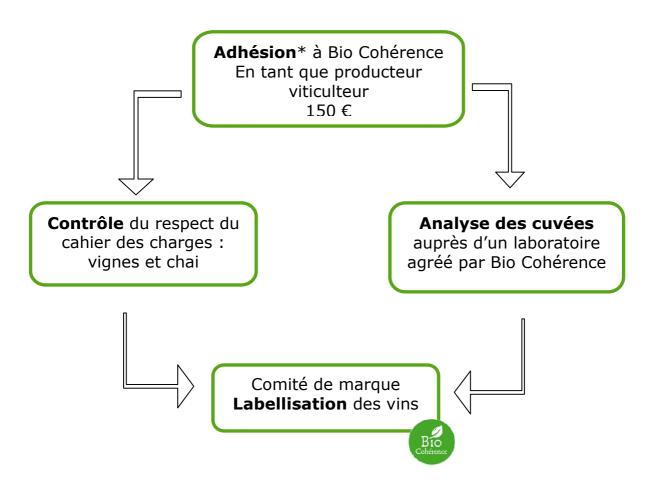


Mode d'emploi Adhésion - Labellisation Viticulteur



* Pièces à fournir :

- Formulaire d'adhésion
- Formulaire d'engagement (général et spécifique vigneron)
- Charte Bio Cohérence signée
- Certificat Agriculture biologique
- Kbis et composition du capital social

Bio Cohérence: UNE ETHIQUE, UN ENGAGEMENT, UNE MARQUE



Bio Cohérence 22 avenue des peupliers 31320 Castanet Tolosan

tél: 09.66.80.29.91

Contrôle :

Le contrôle annuel du cahier des charges est réalisé par l'organisme certificateur du viticulteur.

Le contrôle sera effectué a priori sur l'ensemble des cuvées du chai.

Le premier point de contrôle concernera l'utilisation de levures exogènes. Dans le cas où de telles levures auraient été utilisées, le contrôle des cuvées concernées ne se poursuivra pas. Seules les cuvées n'ayant pas reçu de levures exogènes seront contrôlées pour une labellisation BC.

LMR: Principes d'analyse

Le viticulteur devra soumettre ses cuvées Bio Cohérence à une analyse de pesticides, au moins sur les 3 premières années. Bio Cohérence fournira une liste de laboratoires accrédités pour réaliser ces analyses.

Il devra remplir un bon de commande du laboratoire décrivant chaque échantillon à analyser (nom, appellations ou autre signe, millésime) qui devra être étiqueté de façon claire. Sur le bon de commande, il attestera sur l'honneur le contenu de l'échantillon.

Le coût des analyses sera facturé directement au vigneron par le laboratoire.

Les échantillons sont envoyés par le vigneron au laboratoire.

Le type d'analyse (liste des pesticides recherchés) n'est pas connu à l'avance par le viticulteur, c'est Bio Cohérence qui déterminera chaque année avec chaque laboratoire la liste des substances recherchées.

Le producteur recevra par courriel les résultats et il s'engage à accepter qu'une copie des résultats d'analyses soit transmise directement à Bio Cohérence.

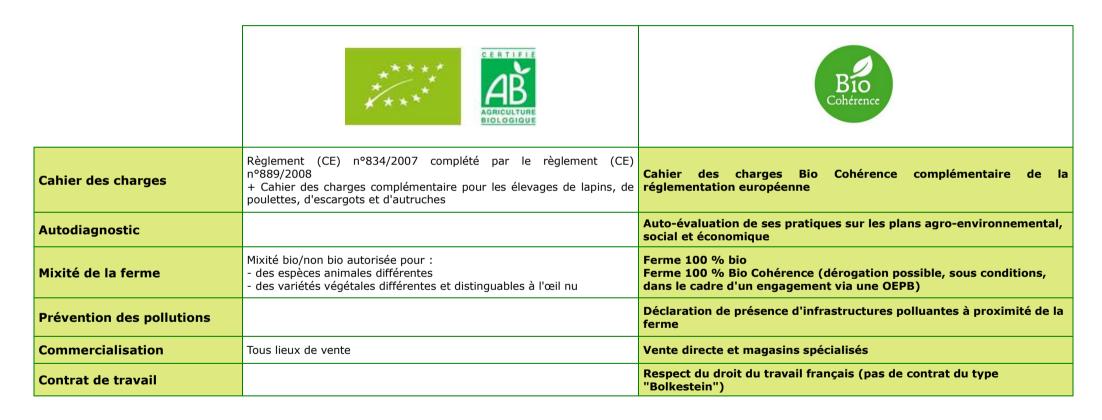
❖ Retro-activité :

Pour toute demande de labellisation sur des cuvées antérieures, le viticulteur devra effectuer, pour chacune d'elle, une analyse de résidus de pesticides. Un contrôle devra également être effectué sur la vinification (sauf en cas d'équivalence avec un autre cahier des charges : Demeter, Biodyvin, FNIVAB, Nature et Progrès...)

Bio Cohérence: UNE ETHIQUE, UN ENGAGEMENT, UNE MARQUE

Comparatif du cahier des charges Bio Cohérence et des grands critères de la réglementation européenne en agriculture biologique

I. Principes généraux



Bio Cohérence: UNE ETHIQUE, UN ENGAGEMENT, UNE MARQUE

www.biocoherence.fr

V. Viticulture et vin







Vigne		
Biodiversité		Maintien de surfaces de compensation écologique correspondant au moins à 10 % de la SAU de la ferme, pour les systèmes ne comportant que des cultures pérennes
Contamination et conversion des terres		Prolongation possible de cette période de conversion supplémentaire par le comité de marque avant l'attribution de la marque Bio Cohérence
Antécédents culturaux et OGM		Vérification de l'absence de culture OGM lors des trois années précédant la reprise d'une nouvelle terre labourable
Fertilisation azotée	Limitée à 170 kg d'N/ha/an pour les sources d'azote issues d'effluents animaux Calcul fait en moyenne sur la partie bio de l'exploitation	Limitée à 170 kg d'N/ha/an pour toutes les sources externes d'azote Calcul fait par parcelle
Farines animales pour la fertilisation	Autorisation de certains sous-produits animaux	Usage interdit des farines de viande, de sang, de poisson
Effluents issus d'élevages non bio	Autorisés à condition qu'ils ne soient pas issus d'exploitations industrielles	Autorisés (avec attestation du vendeur) à condition qu'ils proviennent d'élevages d'animaux n'ayant consommé ni OGM ni antibiotiques et respectant les critères suivants : - herbivores : accès aux pâturages - porcs : plein air - volailles : plein air Compostage obligatoire
Compost de déchets ménagers du commerce	Autorisé	Interdit
Désherbage ou désinfection des sols à la vapeur	Autorisés	Autorisés une fois tous les trois ans maximum

V. Viticulture et vin (suite)







Vinification			
Vigneron		 Implication personnelle dans la vigne et au chai Fonds de l'exploitation d'origine personnelle ou familiale Maîtrise technique de son vin Activité de négoce ne devant pas dépasser 5 % du chiffre d'affaire Chai 100 % bio 	
Lieu de production		Vins produits, vinifiés et mis en bouteille sur l'exploitation	
Composition du vin	Ingrédients d'origine agricole 100 % bio	100 % des raisins sous marque Bio Cohérence Autres ingrédients d'origine agricole (sucre, MCR, etc.) autorisés si d'origine française ou pour les produits exotiques bio issus du commerce équitable	
Naturalité du vin	Liste de produits et substances autorisés limités Liste de techniques interdites ou sujettes à restriction	Parmi les produits autorisés en bio, interdiction de l'usage de : - levures exogènes fraîches ou sèches - tout produit permettant l'extraction, comme les enzymes pectolytiques - acide métatartrique - gomme d'acacia (ou gomme arabique) - argon	
		Interdiction du recours à l'osmose inverse et à l'aromatisation (usage de copeaux, etc.) Interdiction du renouvellement de l'ensemble des barriques la même année	
Résidus de pesticides		Analyses obligatoires de pesticides pour chaque cuvée lors des trois années suivant l'adhésion à Bio Cohérence : limite des résidus à 5 µg/kg de pesticides cumulés	